99. FOODS AND BEVERAGES

51

426/29

LIBRARY
APR 13 1891
U.S. PATENT OFFICE.

KAISERLICHES PATENTAMT.

AUSGEGEBEN DEN 23. FEBR. 1891

PATENTSCHRIFT

— № 55933 —

KLASSE 6: BIER, BRANNTWEIN, WEIN, ESSIG UND HEFE.

HERMANN KROPFF IN DÜSSELDORF.

Verfahren zur Verhinderung des Ueberkochens von Bierwürze und Maische.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 1. August 1890 ab.

Das Ueberkochen entsteht dadurch, dafs die beim Kochen gebildeten Dampfbläschen nicht schnell genug platzen und sich derartig in der Pfanne anhäufen, dafs der Schaum oben aus der Pfanne herausfliefst.

Wird nun dafür gesorgt, dafs die Dampfbläschen gleich beim Erscheinen auf der Oberfläche der Flüssigkeit zerstört werden, so ist ein Ueberkochen der Flüssigkeit gänzlich ausgeschlossen.

Diese Dampfbläschen zerstöre ich nun dadurch, dafs ich auf dieselben einen kalten oder heifsen Luftstrom wirken lasse. Bei Einwirkung von kalter Luft wird der in den Bläschen enthaltene Dampf sofort condensirt und hierdurch die Zerstörung derselben bewirkt. Bei Einwirkung von heifser Luft wird der in den Bläschen enthaltene Dampf sofort ausgedehnt und es werden dieselben hierdurch zerstört.

PATENT-ANSPRUCH:

Ein Verfahren zur Verhinderung des Ueberkochens von Bierwürze oder Maische, gekennzeichnet durch Daraufblasen von Luft auf die Oberfläche derselben.

BERLIN. GEDRUCKT IN DER REICHSDRUCKEREI.

JAN 5 1917